

Joschka Fischer: Spätzle

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/joschka-fischer-spätzle

Zutaten:

- 400g Mehl
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 50g Butter
- gerieb. Muskatnuß
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit 6 EL Wasser, den Eiern, Salz und Öl in einer Schüssel verquirlen, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft. Eventuell noch etwas Wasser zugeben.

In einem großen, breiten Topf reichlich Wasser aufkochen. 2-3 EL Teig auf ein angefeuchtetes Holzbrett streichen und mit einem großen Messer oder einer Palette feine Streifen/Spätzle in das siedende Wasser schaben. Messer oder Palette immer wieder anfeuchten, damit der Teig nicht kleben bleibt. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel in ein Abtropfsieb geben, kalt überbrausen und gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Spätzle darin schwenken, bis sie warm sind.

Wer mag, kann noch mit Muskat und Pfeffer würzen.

Rezept: Joschka Fischer

Quelle: alfredissimo! 20.10.1995